

## THE ROOFTOP MENU

**Todos os preços são dados em euros (€) e incluem IVA à taxa legal em vigor**  
**All given prices are in euros (€) and include VAT at the legal rate**

**Menu Vegan e apto a Celíacos disponível a pedido**  
**Vegan & Gluten Free Menu available on request**

**Dificuldade em ler? Podemos ajudar!**  
**Can't read this? We can help!**



**CRIATIVIDADE, RESPONSABILIDADE, LEGADO**  
**CREATIVITY, RESPONSIBILITY, LEGACY**

**Desenvolvemos uma matriz de trabalho em torno daquilo que nos rodeia.  
Num país geograficamente tão pequeno, mas tão diverso e distinto, o diálogo com quem nos  
faz chegar, o melhor de si, é uma constante forma de estar.**

**Our work is created and developed by the environment that surrounds us.  
In such a small country, yet so unique and distinct, staying close to the ones that provide us  
the best they have and can is a constant way of being**

**Acreditar que existe um momento, uma época para cada produto, garante-nos o melhor  
para nós e para quem nos visita!**  
**We believe there is an ideal moment and season for every product, one that ensures us we are  
only delivering the very best to the dinners visiting us!**

**O caminho faz-se com a colaboração de:**  
**This is only possible with the collaboration of our finest producers:**

**A Cerquinha, Grândola - Frutas e Hortícolas, Fruits and Greens**  
**Quintal Urbano, Lisboa – Germinados, Sprouts**  
**Neptunpearl, Setúbal – Ostras, Algas e Halófitas, Oysters, Seaweed and Halophytes**  
**Padaria Massa Mãe, Lisboa - Pão de Fermentação Longa, Sourdough Bread**  
**SEL, Estremoz - Porco alentejano, Alentejo Pork**  
**Linda Rosa, Barcelos -Vaca Minhota e Galega, Beef from Minho and Galega breed**  
**Nutrifresco, Albufeira - Peixe, Marisco, Bivalves e Plantas Halófitas**  
**Fish, Seafood, Bivalves and Halophyte Plants**  
**Fungifresh, Braga - Cogumelos Silvestres, Wild Mushrooms**  
**Queijaria Simões, Azeitão - Queijo de Ovelha, Sheep Cheese**  
**Queijaria Ortodoxo, Azeitão - Queijo de Cabra e Vaca, Goat and Cow Cheese**  
**Segredos da Vila, Montemuro - Queijo fresco e Requeijão, Cottage Cheese**  
**Arroz Galeirão, Foz do Mondego - Arroz Carolino, “Carolino” Rice**


**A todos eles, agradecemos o facto de podermos ter produtos de cariz local, nacional,  
respeitando a origem e o meio onde se inserem.**  
**To all of them, our appreciation for being able to cook with local and unique products, always  
respecting their origin and the environment where they are produced and created**



## SNACKS

|  |     |
|--|-----|
| Pastel de massa tenra de camarão e sambal (2uni)    | 8,5 |
| Wild shrimp patties with sambal  |     |
| Croquetes de carne e mostarda portuguesa (2uni)  | 8   |
| Meat croquettes & Portuguese mustard   |     |
| Empada de frango em vinha d'alhos  | 3,5 |
| Wine & garlic chicken pie  |     |
| Merenda de Queijo dos Açores com chouriço   | 4,5 |
| Azores cheese & chorizo soft pastry  |     |
| Batatas fritas BAHR & maionese da Bairrada    | 7   |
| BAHR potato crisps & Bairrada mayonnaise   |     |
| Paleta de Porco Alentejano, servido com tostas   | 17  |
| Alentejo Pork smoked ham – paleta – served with toasted bread  |     |
| Queijos - Azeitão Rui Simões e São Jorge   | 15  |
| 24 meses, servido com tostas<br>Azeitão sheep soft cheese & 24 months cured cow cheese, served with toasted bread  |     |
| Pão de trigo e aveia Massa-mãe e manteiga   | 5,5 |
| artesanal. Servido com tostas*<br>Wheat & oats sourdough & artisan butter.<br>Served with toasted bread  |     |
| *Também disponível pão sem glúten massa-mãe de arroz e sorgo, crackers de azeitona e sésamo<br>Also available gluten free sourdough bread, olives & sesame crackers  | 6   |

## SALADAS salads

|   |    |
|---|----|
| Requeijão, abóbora assada, quinoa e pêra rocha     | 19 |
| Cottage cheese, roasted pumpkin, quinoa & pear  |    |
| Bowl de camarão, salada de citrinos, endívias e kimchi de couve    | 25 |
| Shrimp bowl, citrus salad, endives & kale kimchi  |    |
| Atum com sementes, feijão verde, batata doce    | 26 |
| e azeitonas<br>Tuna with seeds, runner beans, sweet potato & olives   |    |
| Peito de frango com salada de cogumelos e romã     | 22 |
| Chicken breast with mushrooms & pomegranate salad   |    |



Vegan



Vegetarian  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free






Frutos Secos  
Nuts



Sem lactose  
Lactose free




## SANDUÍCHE sandwiches






|  |      |
|--|------|
| Katso de beringela e miso. Servido com salada de couve coração                      | 18   |
| Aubergine "Katso" e miso. Served with cabbage salad  |      |
| Brioche de polvo com kimchi e pepino    | 24   |
| Octopus brioche with kimchi & cucumber   |      |
| Prego de lombo, molho Pica-Pau e pão saloio. Servido com salada verde  | 22   |
| Beef loin with Pica-Pau sauce and saloio bread. Served with a side green salad   |      |
| Bifana BAHR em focaccia massa-mãe com maionese de sambal. Servido com salada verde  | 19,5 |
| BAHR pork steak sandwich in sourdough focaccia with sambal mayonnaise. Served with a side green salad  |      |

\*Também disponível em pão sem glúten  
Also available in gluten free breads

## SOBREMESAS desserts

|   |   |
|---|---|
| Arroz doce, laranja e poejo    | 8 |
| Rice pudding, orange & pennyroyal   |   |
| Bolo cremoso de chocolate e topinambur  | 8 |
| Creamy chocolat cake & topinambur   |   |
| Gelado Artesanal e Sorbet (por sabor)<br>Baunilha   Chocolate   Morango   Limão   Cardamomo<br>Homemade Ice Cream & Sorbet (per scoop)<br>Vanilla   Chocolate   Strawberry   Lemon   Cardamom | 4 |

## PASTELARIA BAIRRO ALTO HOTEL

|  |     |
|--|-----|
| Pastel de Nata                          | 1,6 |
| Portuguese custard tart  |     |
| Rolo de canela e mel                    | 3   |
| Cinnamon roll  |     |
| 'Pain Suisse' de chocolate e tangerina  | 4,5 |
| Chocolate & manderine 'pain suisse'  |     |
| Pão de Laranja e coco                   | 3,5 |
| Orange & coconut bun   |     |
| Croissant de amêndoa do Algarve         | 6   |
| Almond croissant   |     |



Vegan



Vegetariano  
Vegetarian



Sem glúten  
Gluten free



Frutos Secos  
Nuts



Sem lactose  
Lactose free



## COCKTAILS & MIXERS

Os nossos cocktails de assinatura são criados com a irreverência da cidade boemia e a curiosidade de quem a procura.

**Our signature cocktails are crafted with the precision of hutsmen and the curiosity of explorers.**

Cada bebida carrega a sua própria história. Ousada, refinada e inconfundivelmente nossa.

**Each drink carries its own story. Bold, refined & unmistakably ours**

A nossa equipa trabalha com propósito e alma na técnica, servindo bebidas com carácter que permanece muito depois do copo vazio.

**Our team works with purpose and heart in the craft, delivering drinks with character that lingers long after the glass empty.**

## COCKTAIL OF THE MONTH

### **Roots & Vines (low abv 0.5% - 1.2%)**

Morosha, Beterraba, Lima & Chá Verde  
**Morosha, Beetroot, Lime & Green Tea**



## THE ROOFTOP COCKTAILS

### Red Mint Affair

Rooibos, Vinho Tinto, Pierre Ferrand & Menta  
Rooibos, Red Wine, Pierre Ferrand & Mint

17

### Mocha OFTD

Cynar de Chocolate, Kahlua, Platation BAH e OFTD  
Chocolate Cynar, Kahlua, Platation BAH & OFTD

18

### Old Mami!

Dewars 12, Martini Rubino, Mezcal & Xarope de Teriyaki  
Dewars 12, Martini Rubino, Mezcal & Teriyaki syrup

18

### X Lover

Bombay Sapphire, Pitaia, Sabugueiro, Tónica Fever Tree  
Bombay Sapphire, Dragon fruit, Elderflower, Fever Tree  
Tonic

19

### Seagull Spritz(low abv 0.5% - 1.2%)

Magic moon, Manga, Agave, Castelo  
Magic moon, Mango, Agave, Soda

19

## NON - ALCOHOLIC COCKTAILS

### Bobbleloupe

Meloa, Sabugueiro, Fever Tree  
Cantaloupe, Elderflower, Fever Tree

12

### Golden Cloud

Manga, Maracujá & Ginger Ale  
Mango, Passion Fruit & Ginger Ale

12



**THE BELOVED CLASSIC \* 16**

**Spritz (Aperol , St Germain, Campari, Limoncelo)**

**Tommys Margarita\***

**Espresso Martini\***

**Cosmopolitan\***

**Old Cuban**

**Negroni\***

**Dry Martini\***

**Sour\***

**Mules\***

**\*escolha o seu espíritoso, preço variável**

**choose your spirit, will be priced accordingly**

**APERITIVOS E LICORES**



|  |           |
|--|-----------|
| <b>Vermouths</b>                                 | <b>13</b> |
| <b>Moot , Martini Rubino, Martini Ambrato</b>    |           |
| <b>Amêndoa Amarga, Bitter Almond Liqueur</b>     | <b>13</b> |
| <b>Ginja Mariquinhas, Sour Cherry Liqueur</b>    | <b>13</b> |
| <b>Licor Beirão, Orange &amp; Spices Liqueur</b> | <b>13</b> |
| <b>Baileys Coffee &amp; Cream</b>                | <b>13</b> |

**\*Soda mixer**

**+2,5**



## GIN

### Dry

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Bombay Sapphire, England | 16 |
| Monkey 47, Germany       | 27 |
| Tanqueray no 10, England | 16 |
| Bulldog, England         | 16 |
| Baleia Gin, Portugal     | 21 |

### Floral & Zesty

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Sharish Distiller's Cut, Portugal | 18 |
| Hendricks, Scotland               | 17 |
| Citadelle, França                 | 14 |

### Fruity & Spiced

|                 |    |
|-----------------|----|
| Gin Mare, Spain | 16 |
|-----------------|----|

### Old Tom's

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Citadelle Old Tom, France | 17 |
|---------------------------|----|

## VODKA

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Grey Goose, France Wheat | 20 |
| Tito's, America Corn     | 17 |
| Ketel One, Holland Wheat | 18 |
| Belvedere, Poland Rye    | 19 |

\*Soda mixer +2,5



## TEQUILA



|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Patrón Silver                     | 18 |
| Casamigos Blanco                  | 18 |
| Herradura Reposado                | 24 |
| Clase Azul Plata                  | 45 |
| Clase Azul Reposado               | 60 |
| Komos Anejo Cristalino            | 40 |
| Reserva de La Familia Extra Anejo | 70 |

## MEZCAL

|                      |    |
|----------------------|----|
| Contraluz Cristalino | 20 |
| Montelobos Pexuga    | 40 |

## RUM

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Bacardi 8                     | 14 |
| Plantation XO 20th Aniversary | 35 |
| Plantation Single Cask BAH    | 24 |
| Canerock Spiced               | 16 |

Soda mixer +2,5



## WHISKY

|   | <br>5 cl |
|---|---|
| <b>Scotch whisky</b>                          |   |
| Dewar's 12, <b>Blend</b>                      | 14  |
| Balvenie 12, <b>Speyside</b>                  | 22  |
| Macallan Rare Cask, <b>Highland</b>           | 125   |
| Glenfiddich 21, <b>Speyside</b>               | 44  |
| Lagavulin 16, <b>Islay</b>                    | 36  |
| <br>  |   |
| <b>Irish whiskey</b>                          |   |
| Jameson, <b>Blend</b>                         | 14  |
| <br>  |   |
| <b>American Whiskey</b>                       |   |
| Buffalo Trace, <b>Bourbon</b>                 | 16  |
| Jack Daniel's Single Barrel, <b>Tennessee</b> | 18  |
| Michter's, <b>Bourbon</b>                     | 21  |
| Bulleit, <b>Rye</b>                           | 16  |
| Soda mixer                                    | +2,5  |

## CERVEJA BEER

|                                   | <br>20 cl |
|-----------------------------------|--|
| <b>PRESSÃO DRAFT</b>              |  |
| Sagres Pressão, <b>Draft Beer</b> | 7  |
| Lagonita IPA, <b>Craft Beer</b>   | 7  |
| <br>                              |  |
| <b>GARRAFABOTTLE</b>              | <br>33 cl |
| Sagres Zero, <b>Alcohol-Free</b>  | 7  |
| Sagres Preta, <b>Stout</b>        | 7  |
| Bandida do Pomar <b>Cider</b>     | 7  |



## OUTRAS BEBIDAS & REFRIGERANTES

### OTHER BEVERAGES & SOFT DRINKS

|  |     |
|--|-----|
| Refrigerantes Sodas                              | 5,5 |
| Coca Cola   Coca Cola Zero   Sprite   Ginger Ale |     |
| Sumo de Laranja, Toranja, Limonada               | 7   |
| Orange, Grapefruit, Limonade                     |     |
| Fever-Tree Tonic Water                           | 5,5 |
| Indian, Mediterranean & Slim Line                |     |
| Fever-Tree Ginger Beer                           | 5,5 |
| Luso Still Water (25cl)                          | 3,5 |
| Pedras Salgadas Sparkling Water (25cl)           | 3,5 |
| Água Castelo Soda Water (25cl)                   | 3,5 |

## CAFETARIA

### COFFEE

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Espresso Espresso              | 3,5 |
| Espresso Duplo Double Espresso | 5   |
| Americano Americano            | 5   |
| Cappucino                      | 5,5 |
| Iced Coffee                    | 6   |
| Latte                          | 5,5 |

## CHÁS & INFUSÕES TEAS & INFUSIONS

5,5

Infusões com História - Marca de Chás Portuguesa

Earl Grey

English Breakfast

Verde, Green

Rooibos

Camomila, Chamomile



## VINHOS WINES

### BUBBLES



|  |           |            |
|--|-----------|------------|
| <b>Cortinha Velha Bruto, Vinhos Verdes</b><br>Fresco, Fruta Branca, Acidez<br>Fresh, Ripe White Fruit, Acidity                   | <b>15</b> | <b>60</b>  |
| <b>Michel Gonet, Champagne, Chardonnay</b><br>Redondo, Fruta Cítrica Delicada, Cremoso<br>Elegant, Delicate Citrus Fruit, Creamy | <b>23</b> | <b>130</b> |

### BRANCO WHITE

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| <b>Flor-do-Guadiana, Alentejo, Blend</b><br>Suave e Fresco, Fruta Cítrica e Tropical<br>Smooth and Crispy, Citrus and Tropical Fruit | <b>12</b> | <b>40</b> |
| <b>Ameal Solo Único, Vinhos Verdes, Alvarinho</b><br>Fresco, Acidez Vibrante, Elegante<br>Fresh, Acidity, Elegant                    | <b>15</b> | <b>60</b> |
| <b>Frei Gigante Açores, Arinto dos Açores</b><br>Volumoso, Mineral, Fresco<br>Full Body, Mineral, Crispy                             | <b>17</b> | <b>70</b> |

### ROSÉ

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| <b>Monte D'Oiro, Lisboa, Syrah</b><br>Delicado, Fruta Vermelha Fresca, Mineral<br>Delicate, Fresh Red Fruit, Mineral     | <b>12</b> | <b>50</b> |
| <b>Y14, Setúbal, Blend</b><br>Suave, Fruta Vermelha Fresca, Ligeiramente Doce<br>Smooth, Fresh Red Fruit, Slightly Sweet | <b>15</b> | <b>60</b> |

### TINTO RED

|  |           |           |
|--|-----------|-----------|
| <b>Quinta do Rol, Lisboa, Pinot Noir</b><br>Elegante, Fruta Vermelha Madura, Especiarias<br>Elegant, Ripe Red Fruits, Spices | <b>22</b> | <b>88</b> |
| <b>Julian Reynolds, Alentejo, Blend</b><br>Encorpado, Frutado, Complexo<br>Full-bodied, Fruit Forward, Complex               | <b>14</b> | <b>56</b> |
| <b>Quinta da Costa, Douro, Touriga Nacional</b><br>Equilibrado, Fruta Vermelha<br>Balanced, Red fruit                        | <b>22</b> | <b>90</b> |



## VINHOS FORTIFICADOS FORTIFIED WINES

### Porto Port

|  |    |
|--|----|
| Barão de Vilar 10 anos, <b>White</b>   | 12 |
| Quinta do Javali LBV 2016, <b>Ruby</b> | 14 |
| Quinta do Javali 30 anos, <b>Tawny</b> | 30 |

### Madeira

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| D'Oliveiras 15 anos, meio-doce | 16 |
|--------------------------------|----|

### Moscatel

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Horácio Simões, <b>Moscatel Roxo</b> | 14 |
|--------------------------------------|----|

### Carcavelos

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Quinta dos Pesos 1996, <b>Blend</b> | 15 |
|-------------------------------------|----|

## BRANDIES & COGNAC

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Louriana XO, <b>Eau-de-vie</b>     | 32 |
| Mavem, <b>Portuguese Brandy</b>    | 18 |
| Pierre Ferrand 1840, <b>Cognac</b> | 18 |
| Pierre Ferrand SDA, <b>Cognac</b>  | 45 |